



# Мусс из форели с лимоном

🕒 15–25 Мин.    🍴 🍴 🍴

## Способ приготовления

- 1 Нарежьте филе форели на кусочки и добавьте в миску.
- 2 Смешайте со сметаной до консистенции однородного мусса с помощью ручного блендера.
- 3 Приправьте по вкусу солью и перцем Kotányi, щепоткой приправы для рыбы с лимоном в средиземноморском стиле от Kotányi Selection и лимонным соком.
- 4 Перед подачей охладите мусс в течение нескольких часов.

## Ингредиенты 4 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

200 г	Копченая форель
125 г	Сметана
	Немного лимонного сока
1 щепотка	🔥 Соль морская
1 ч. л.	🔥 Приправа для рыбы с лимоном
1 щепотка	🔥 Перец черный горошек

